Agresto uerde.

Igliarai de vna herba agra ch̃ se chiama vsiole ó agrette/ & pistala molto bene seco mettendoui vn pocho di sale/ & haueraj vn pocho dagresto uecchio co̅ il quale la̅ le stemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

Abi de le pampane/ & pistale molto bene/ & piacendoti vi poterai metter̃ alcuna frõde de aghetto co̅ vn pocha di mollicha di pan & di sale Et queste cose di stemperarai cõ Aceto ó Agresto/ & passale per la stamegnia.

Agresto con finochio

Iglia dellaglio se ti piace/ & del fior̃ del finochio del piu dolce & miglior̃ ch̃ tu possi haver̃ & pistali molto bene ĩseme mettẽdoui de lo Agresto nouo/ & cõ esso agresto di stemperarai questa materia passandole per la stamegna & fa ch̃ sia vn pocho salato q̃nto bisogna.

Sapor.

O gliono esser̃ li rosselli vn pocho verdi/ & no troppo facti ne troppo maturi/ & pisti ch̃ li haueraj molto bene gli metterai a pistar̃ cõ essi vna spica daglio ach̃ li piace/ & achi no lassa stari Poi li destemperarai cõ vn pocho de Agresto/ & passarali per la stamegna.

A seruar el suco de rognali p lo inuerno.

Olli li rognali ch̃ siano ben maturi/ & cõ la mano li romperai ĩ vna pignatta ó altro vaso quanto piu sia possibile/ & cõ essi x

mettirai bona quantita dagresto nouo/ & del pepe/ & del sale assai/ & farali bollir̃ per spatio de doi hor̃ ó piu/ & passarali p vna stamegna ch̃ sia ben larga/ ri ponẽdo quello sucho in qualch albarello/ ó altro vaso doue lo habi a conseruar̃ Et nota ch̃ sopre atutto vole esser̃ ben salato/ & sera bono il dutto sucho adar̃ color̃ ad ogni alt̃ sapor̃ como meglio te gradira

Capitolo. 4º. ℔ far ogni ragion Torte.

Torta bianca.

IGLIA vna libra & meza di bono casio frescho/ & taglialo menuo/ & pistalo molto bene/ & piglia dodici ó quindici albume ó bianchi douai & macinali molto bene co̅ questo casio agionẽdoui meza libra di Zuccharo/ & meza oncia di Zenzeuero dol piu biancho ch̃ possi haver̃/ similemente meza libra di strutto di porcho bello & biancho ó ĩ loco di strucio, altretanto botiro bono & fresco/ Item de lo latte competentemente quãto basti ch̃ sera assai vn terzo di bocchale. Poi farrai la pasta o vero Crosta ĩ la padella sottile como vole esser̃/ & mettirala acocer̃ dandoli il focho a bellagio di sotto & di sopra/ & farai ch̃ sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho/ & quando ti pare cotta/ cacciala fore de la padella/ & di sopra vi metterai del Zuccharo fino & di bona acqua rosata.